

MANUAL DE INSTRUÇÕES (PORTUGUÊS)
MANUAL DE INSTRUCCIONES (ESPAÑOL)

yämmi



yämmi

ÍNDICE/ ÍNDICE

01 / MANUAL DE INSTRUÇÕES (PORTUGUÊS) **P.4**

02 / MANUAL DE INSTRUCCIONES (ESPAÑOL) **P.34**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Cozinhar agora é
yämmi



Máquina de Cozinhar
Multifunções

SPM-018

PORTUGUÊS

ÍNDICE

- 01/ Instruções de Segurança Importantes **p.6**
- 02/ Conheça a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi **p.9**
- 03/ Componentes & Acessórios Yämmi **p.10**
- 04/ Pannel de Controlo **p.16**
- 05/ Preparar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi **p.19**
- 06/ Como usar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi **p.21**
- 07/ Como usar a Bandeja de Vapor **p.24**
- 08/ Limpeza **p.26**
- 09/ Avarias causa/solução **p.28**
- 10/ Dados técnicos **p.30**
- 11/ Pós-Venda e Garantia **p.33**

01 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

PARA SUA SEGURANÇA

Leia as instruções atentamente, mesmo que esteja familiarizado com o equipamento. Seguir as indicações reduz os riscos de incêndio, choque elétrico e/ou lesões.

Antes de colocar este aparelho em funcionamento, devem ser cumpridas todas as precauções básicas de segurança constantes do manual de instruções de modo a salvaguardar qualquer risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos. É importante que leia atentamente o manual de instruções a fim de fazer uma correta utilização deste equipamento, de modo a compreender as limitações e perigos potenciais associados.

/ Não coloque o equipamento, tomada ou cabo de alimentação dentro de água ou de qualquer outro líquido. Para os limpar, use apenas um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidades para o seu interior.

/ NÃO É ACONSELHÁVEL A UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR CRIANÇAS.

Não se aconselha ainda a utilização do mesmo por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que supervisionadas por alguém responsável pela sua segurança ou se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções em relação ao uso do aparelho de um modo seguro e se perceberem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.

/ Desligue o aparelho e remova a ficha da tomada antes de o limpar, ou sempre que não se encontre em utilização. Nunca desligue o aparelho da tomada puxando pelo cabo. Não

transporte o aparelho segurando pelo cabo. Para desligar, segure na ficha e puxe-a da tomada.

/ Não trabalhe com um equipamento danificado.

/ Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado sobre as arestas da mesa ou bancada, nem permita que o equipamento ou o cabo toquem em superfícies quentes.

/ Não utilize o aparelho para outro uso que não o indicado.

/ Este aparelho foi concebido para ser ligado unicamente a uma tomada elétrica doméstica padrão (230V~50Hz).

/ Não tente reparar, desmontar ou modificar o equipamento.

/ Não use o aparelho no exterior.

/ O uso de componentes ou acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

/ Nunca insira utensílios no aparelho quando este estiver em funcionamento.

/ Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.

/ Não utilize o aparelho com uma extensão do cabo de alimentação.

/ Guarde o aparelho num local seco.

/ Não utilize o aparelho sobre ou perto de produtos inflamáveis, como sejam cortinas, toa-lhas ou qualquer outro material combustível.

/ Atenção ao utilizar este aparelho, pois algumas superfícies podem aquecer durante e imediatamente após a fervura.

/ Evite o contacto com o vapor que sai da Tampa durante e após a utilização do aparelho. Sempre que necessário, use um pano para remover a Bandeja de Vapor.

/ Se o aparelho contém líquidos quentes, espere até que se desligue automaticamente ou desligue-o manualmente antes de movê-lo.

/ Não toque nos componentes móveis do aparelho.

/ Inspeccione regularmente o seu aparelho e os respetivos acessórios, para detetar possíveis danos.

/ Não utilize o aparelho quando este estiver vazio.

/ Não toque diretamente na comida quando esta se encontra dentro do Copo de Mistura.

/ Assegure-se de que o Copo de Mistura e a Tampa estão corretamente colocados antes de colocar o equipamento em funcionamento.

/ Não retire a Tampa antes que as Lâminas parem completamente.

/ Não tente bloquear/evitar o sistema de travagem da Tampa.

/ Não toque nas pás das Lâminas de Corte. Para retirar ou colocar a Lâmina no Copo, segure sempre pela parte superior da Lâmina.

/ Se as Lâminas ficarem bloqueadas com alimentos, desligue o aparelho antes de os remover.

/ Pegue no Copo de Mistura sempre pela pega.

/ Nunca use o Copo de Mistura ou qualquer outro componente do equipamento no micro-ondas.

/ Nunca esterilize o recipiente ou qualquer outra parte do aparelho, num esterilizador ou micro-ondas.

/ Certifique-se que não enche o Copo de Mistura para além do nível máximo indicado.

/ Quando cozer ingredientes a vapor, certifique-se de que não enche a Bandeja de Vapor acima do limite.

/ Nunca ligue o aparelho a um temporizador ou

sistema de controlo remoto.

/ Verifique sempre a consistência da comida que prepara para o seu bebé. Assegure-se que não contém pedaços maiores na comida.

/ Este aparelho foi concebido para uso doméstico e está em conformidade com as normas de segurança em vigor.

/ Certifique-se sempre que posiciona a Bandeja de Vapor corretamente sobre o Copo de Mistura.

/ MANTENHA SEMPRE O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

/ Use apenas a Espátula que é fornecida com o aparelho para mexer os alimentos no Copo de Mistura. Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos nas Lâminas de Corte ou Mistura e causar ferimentos.

/ Feche a Tampa do Copo de Mistura antes de inserir a Espátula na abertura da Tampa do Copo de Mistura.

/ Mantenha o aparelho suficientemente distanciado do bordo da superfície de trabalho para evitar que o aparelho possa cair ao chão.

/ Quando utilizar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yâmmi com ou sem a Bandeja de Vapor, certifique-se de que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados de forma a prevenir eventuais danos que possam ser causados pelo vapor.

/ Certifique-se sempre, antes de colocar, que o anel de borracha vedante da Lâmina de Corte ou da Lâmina de Mistura está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.

/ Use o aparelho só com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um técnico e/ou entidade creditada

para o efeito. A voltagem e a frequência da corrente elétrica devem corresponder aos dados na placa de identificação existente no aparelho (afixada na parte de baixo do aparelho).

/ Coloque a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não aquecível, de modo a que não deslize.

/ Se não necessitar de utilizar a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi durante um longo período de tempo por favor desligue-a da tomada de corrente à semelhança do que faz com a maior parte dos aparelhos elétricos.

/ Certifique-se de que a abertura de ventilação na parte de trás do aparelho está sempre livre de espirros de gorduras, restos de alimentos ou resíduos semelhantes, e que não esteja coberta ou tapada. Caso contrário, podem ocorrer danos no aparelho.

/ O aparelho só deverá ser reparado por um técnico autorizado. Isto diz igualmente respeito a quaisquer danos ocorridos no cabo de ligação, que só poderá ser substituído pelo serviço pós-venda. Os trabalhos de reparação mal feitos ou o manuseamento desadequado poderão constituir graves riscos para o utilizador.

/ Desligue o aparelho e remova a ficha da tomada antes de mudar acessórios ou se aproximar de componentes que se movam quando em uso.

Este produto não foi concebido para quaisquer outras utilizações que não sejam as especificadas neste manual.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
PARA REFERÊNCIA FUTURA.

02 CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE COZINHAR MULTIFUNÇÕES YÄMMI

Copo de Medição
(encontra-se dentro de
uma placa de esferovite)

Tampa

Lâmina de Corte
em aço inoxidável

Painel de Controlo

Copo de Mistura 2L

Unidade Principal



Cesto



Bandeja de Vapor



Misturador



Espátula



Lâmina de Mistura (sem corte)



Balança

NOTA: Antes de usar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi pela primeira vez, certifique-se de que esta possui todas as peças e acessórios indicados.

03 COMPONENTES & ACESSÓRIOS YÄMMI

1 e 2 / Copo de Mistura

O Copo de Mistura da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi tem uma capacidade máxima de 2 litros. Na parte interior e na parte exterior do Copo de Mistura existem marcas que indicam o nível de enchimento, correspondendo cada marca a 0,5 litros.

AVISO ⚠

Nunca exceda o limite máximo de capacidade do Copo de Mistura, indicado neste, para garantir uma utilização segura.

Tenha especial cuidado ao remover o recipiente da Unidade Principal, para evitar derrames e salpicos.

Em níveis de alta velocidade e quando usar a função Turbo, o Copo de Medição deve estar colocado na Tampa.

Nunca aqueça o Copo de Mistura quando este estiver vazio.

3 / Tampa

A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi só funciona com a Tampa bem colocada. O símbolo do Copo de Mistura “” aparecerá no visor indicando que o Copo de Mistura não está devidamente fechado.

Certifique sempre, antes de colocar a Tampa, que o anel vedante de borracha está corretamente colocado. Para isso, coloque a Tampa com a parte interior virada para cima sobre a superfície de trabalho e encaixe o anel de borracha na Tampa exercendo pressão em toda a superfície do anel de borracha. O anel vedante evita que os líquidos ou os alimentos que deseja cozinhar possam sair do Copo de Mistura.

Ao limpar a Tampa, limpe cuidadosamente o anel vedante separadamente.

1/



2/



Capacidade máxima do Copo de Mistura

3/



AVISO ⚠

/ Use o aparelho só se o anel vedante de borracha da Tapa estiver limpo e corretamente instalado. Examine o anel vedante regularmente, a fim de detetar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente.

4 / Copo de Medição**4/**

O Copo de Medição é muito versátil e permite o uso fácil da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi sem a necessidade de a parar enquanto está em uso:

/ Para adicionar ingredientes para o Copo de Mistura com a Tapa fechada, através do orifício da Tapa.

/ Para manter a temperatura de confeção.

/ Como um Copo de Medição, com uma capacidade de 100ml.

O Copo de Medição depois de colocado na Tapa, com a abertura virada para baixo, pode ser fixado, bastando rodar.

**AVISO** ⚠

Quando usar velocidades mais elevadas ou a função Turbo, coloque o Copo de Medição com a abertura virada para baixo e rode-o na direção dos ponteiros do relógio para a posição de bloquear. Não cubra a Tapa do Copo de Mistura com toalhas ou objetos semelhantes.

5 / Cesto para Cozinhar**5/**

Para a máxima funcionalidade da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, esta vem equipada com um Cesto para Cozinhar que é colocado dentro do Copo de Mistura e é ideal para:

/ Filtragem para sumos de frutas e vegetais. Bastará colocar o Cesto dentro do Copo de Mistura e usá-lo como um filtro para separar as polpas do sumo. Quando proceder à filtragem, use a Espátula para segurar no Cesto.



/ Comida delicada - as almôndegas ou bolinhos de peixe que não podem ser preparados diretamente no Copo de Mistura devem ser colocados dentro do Cesto para serem cozinhados.

/ Para cozinhar acompanhamentos como por exemplo: massas, arroz, etc.

6 / Bandeja de Vapor

A Bandeja de Vapor é perfeita para cozinhar carne, peixe e legumes ao vapor. Este acessório consiste em quatro partes. A primeira é uma bandeja externa para recolher os líquidos resultantes da confeitura.

A segunda e terceira bandeja são usadas para colocar os alimentos para cozinhar no seu interior. A quarta parte é a tampa da Bandeja de Vapor.

Pode usar a segunda e terceira bandejas ao mesmo tempo para cozinhar diferentes alimentos ou grandes quantidades do mesmo alimento.

AVISO ⚠

Este acessório não deve ser usado no micro-ondas, forno ou outros aparelhos de cozinha.

Especial cuidado deve ser tomado ao usar a Bandeja de Vapor, pois pode conter vapor ou água quente no seu interior.

Se a tampa da Bandeja de Vapor não for colocada corretamente, o vapor gerado escapar-se-á e os alimentos não serão cozinhados adequadamente.

Nunca utilize a Bandeja de Vapor sem a tampa da Bandeja colocada corretamente.

6/



7 / Lâminas

/ Lâmina de Corte: uma extremidade da face da lâmina é afiada, adequada às funções de misturar, cortar, picar e moer.

/ Lâmina de Mistura: as faces da lâmina não são afiadas (sem corte), sendo destinada para mexer alimentos delicados, misturar ou para amassar.

7/



AVISO ⚠

Deverá manusear a Lâmina de Corte com extrema precaução para evitar qualquer ferimento uma vez que a face de corte está afiada.

Lave e seque imediatamente as Lâminas e não as deixe mergulhadas em água.

8 / Aplicação Anel Vedante

Certifique-se de que o anel vedante de borracha da Lâmina está inserido e ajustado ao rolamento da Lâmina. Se não colocar o anel de borracha, os alimentos a serem confeccionados ou misturados podem vaziar e danificar o aparelho.

Ao usar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, certifique-se de que o anel vedante da Tapa está bem limpo e corretamente instalado. Examine o anel vedante regularmente, a fim de detetar possíveis danos.

8 /**AVISO** ⚠

Para sua segurança, no caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente.

9 / Misturador

Como algumas receitas requerem uma velocidade suave ou lenta tais como cremes, sopas, chantili, etc., a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi vem com um Misturador, especialmente concebido para este tipo de confeções.

O Misturador é colocado no topo das Lâminas e funciona com as velocidades 1, 2, 3 e 4. Para o retirar, segure-o firmemente na parte superior e puxe-o, rodando em ambos os sentidos.

Não use o Misturador com a função Turbo.

9 /**AVISO** ⚠

Não ultrapassar a velocidade 4 quando o Misturador está colocado.

Não use o Misturador quando estiver a amassar, de modo a evitar que as Lâminas fiquem bloqueadas.

Não adicione ingredientes que, pela sua consistência e dimensão, possam danificar ou bloquear o Misturador quando este está colocado e em movimento.

Acione o seletor de velocidade apenas depois de ter bloqueado o Misturador corretamente.

Não selecione uma velocidade superior a 4 quando o Misturador estiver colocado.

Nunca utilize a Espátula quando o Misturador estiver colocado.

10 e 11 / Espátula

Use este acessório para mexer e misturar os ingredientes ou retirar o Cesto de Cozinhar.

Durante o funcionamento da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, coloque a Espátula através da abertura existente na Tampa. O disco protetor de segurança assegura que a Espátula não fica presa na Lâmina. Deste modo, tal facto significa que pode utilizar a Espátula enquanto cozinha, escorre ou corta os alimentos.

/ Para retirar o Cesto coloque a Espátula na ranhura do próprio Cesto para cozinhar/escorrer e levante-o. A Espátula pode ser retirada em qualquer altura.

10 /



11 /



AVISO ⚠

Nunca coloque a Espátula dentro do Copo de Mistura enquanto as Lâminas estiverem em movimento.

Ao usar a Espátula para raspar ou retirar os alimentos do recipiente, faça-o apenas na direção dos ponteiros do relógio. A Espátula ficará danificada pelas Lâminas afiadas se usada em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

12 / Balança

Utilize a balança para medir as quantidades indicadas no livro de receitas.

Para todas as informações acerca do modo de utilização da balança consulte o Manual de Instruções da Balança Yämmi que se encontra junto da mesma.

12/



04 PAINEL DE CONTROLO



/ Luz indicadora de funcionamento

Quando a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi é ligada à fonte de alimentação, acende-se uma luz vermelha indicadora de funcionamento situada na zona superior do Painel de Controlo. Esta permanecerá acesa até que o aparelho seja desligado da corrente elétrica. Um sinal sonoro confirma que o aparelho está pronto a ser usado. Todas as funções que aparecem no visor LCD, tais como o tempo, velocidade e temperatura, indicam o valor zero. (ver Figura 1).



Figura 1

/ Botões do temporizador

Os botões do temporizador são usados para programar o tempo de confeção e/ou de preparação dos ingredientes por um máximo de 60 minutos. A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi pode ser programada em minutos com um intervalo de 1 segundo para o primeiro minuto e a partir do primeiro minuto em intervalos de 30 segundos. A partir de 10 minutos em intervalos de 1 minuto.

O tempo pode ser aumentado pressionando o botão de “+”, ou reduzido, pressionando o botão “-“. A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi faz a contagem do tempo de forma decrescente e o tempo inicial da função selecionada pode ser alterado se necessário. É necessário programar o tempo da operação desejado para iniciar o funcionamento.

O tempo selecionado aparece na parte superior do visor com o símbolo de um relógio e o tempo da função. (ver Figura 2).



Figura 2

/ Botão ON/OFF

Este botão é utilizado para ligar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, após ter selecionado o tempo, velocidade e temperatura. Quando está ligado (“ON”) a luz indicadora de funcionamento muda a cor de vermelho para azul e o aparelho começa a realizar a tarefa programada. Para desligar ou colocar o aparelho em pausa, basta pressionar novamente este botão.

/ Botão Turbo

Esta função é usada para misturar e cortar os ingredientes a uma velocidade muito elevada, mantendo o botão pressionado durante o tempo necessário, usualmente de 3 a 4 segundos.

Cuidado: ao utilizar esta função, os alimentos podem espirrar ou saltar. Recomendamos por isso que coloque o Copo de Medição a bloquear o orifício existente na Tampa do Copo de Mistura. Não utilize o Misturador com esta função.

NOTA: Como medida de segurança, a função Turbo fica apenas disponível após pressionar o botão ON/OFF.

/ Temperatura

A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi tem um intervalo de temperatura de um mínimo de 37°C a um máximo de 100°C (37°C, 50°C, 60°C, 70°C 80°C, 90°C, 100°C) e com uma configuração de vapor (ST) que pode ser programada com o controlo de temperatura “TEMP”.

A função ST é apenas para cozinhar a vapor e deverá ser usada quando utilizar o acessório Bandeja de Vapor.



A temperatura é aumentada ou selecionada rodando este botão no sentido da direção dos ponteiros do relógio e reduzida rodando no sentido oposto. A temperatura selecionada irá aparecer no visor e um sinal sonoro indicará que a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi atingiu a temperatura selecionada. Este inovador aparelho vem com a tecnologia de película de aquecimento, que está situada na base do Copo de Mistura e que permite que o aparelho atinja rapidamente a temperatura desejada.

A temperatura selecionada é mostrada no visor através do símbolo de temperatura (ver Figura 3)



Figura 3

NOTA: Ao preparar os alimentos a uma temperatura superior a 60°C, é fortemente recomendado que não use o Turbo ou as velocidades mais altas (5-10). Deve também ter cuidado ao tocar no Copo de Mistura e no Copo de Medição.

/ Marcação da velocidade

A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi vem equipada com 10 velocidades, para cozinhar, cortar, triturar, misturar, emulsionar, amassar e cozinhar a vapor, que são controladas pelo botão de velocidade.

A velocidade selecionada é mostrada no visor pelo símbolo de velocidade e vai de 1 a 10 (ver Figura 4)



Figura 4

AVISO

Se selecionar primeiro uma velocidade superior a 3, e depois regular a temperatura, por uma questão de segurança, a temperatura permanecerá a zero mesmo que rode o botão. Contudo, durante o funcionamento, se voltar a selecionar uma velocidade mais baixa de 1-3, e se a posição do botão da temperatura estiver, por exemplo, nos 50°C, o aparelho aquecerá automaticamente para essa temperatura selecionada ou outra que o botão da temperatura esteja a selecionar.

Se selecionar primeiro a temperatura desejada, e depois a velocidade, esta manter-se-á se selecionar uma velocidade entre 1-3. Todavia, por uma questão de segurança se aumentar a velocidade para uma superior a 3, a temperatura voltará para zero ("0").

/ Mensagens no Visor



Copo/Tampa do Copo de Mistura está mal colocado/a

O Copo de Mistura da Máquina de Cozinhar Multifunções Yâmmi vem com dois sensores de segurança na Tampa e base do Copo de Mistura. Quando o Copo está mal colocado ou quando a Tampa está aberta ou incorretamente fechada, este símbolo de aviso aparece no visor.



Alcançada temperatura programada

Ouve-se um sinal sonoro e este símbolo pisca no visor por alguns segundos, para indicar que a Máquina de Cozinhar Multifunções Yâmmi atingiu a temperatura selecionada.



Função do Misturador

O símbolo "✿" para misturas cremosas aparece no visor quando as velocidades 1, 2, 3 e 4 são selecionadas. O uso do acessório Misturador para misturas cremosas é opcional e pode variar de acordo com o tipo de receita.

05 PREPARAR A MÁQUINA DE COZINHAR MULTIFUNÇÕES YÄMMI

/ Colocar o Copo de Mistura

Certifique-se de que as lâminas estão bem colocadas dentro do Copo de Mistura.

1/ Coloque o Copo de Mistura na Unidade Principal (sem a Tampa).

2/ Pressione firmemente para baixo até que a borda do Copo de Mistura assente abaixo do fecho de bloqueio do aparelho.

AVISO ⚠

A Tampa não encaixará no seu lugar se o Copo de Mistura não estiver bem colocado.

/ Colocar a Tampa

3/ Coloque a Tampa diagonalmente no topo do Copo de Mistura.

4/ Pressione a Tampa para baixo e rode na direção dos ponteiros do relógio de tal forma que a lingueta sob a Tampa se encaixe na ranhura existente na Unidade Principal.

5/ O clip existente na parte de trás da Tampa encaixa perfeitamente na cavidade da pega do Copo de Mistura.

AVISO ⚠

O aparelho está equipado com um bloqueio de segurança entre a Tampa e a Unidade Principal. A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi não funcionará a não ser que a Tampa esteja fechada corretamente.

Perigo de queimadura por projeção de alimentos - nunca tente abrir à força a Tampa do Copo de Mistura.

Antes de abrir a Tampa, espere que o movimento da Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi



estabilize, assim como o do seu conteúdo, antes de retirar a Tampa, para evitar respingos.

/ Montagem das Lâminas

6 / As Lâminas podem ser removidas facilmente para limpeza e manutenção da máquina.

7 / Comece por colocar uma toalha dentro do Copo de Mistura permitindo que a Lâmina, uma vez solta, caia em cima da toalha.

8 / Coloque o Copo de Mistura em posição vertical, com a parte aberta virada para baixo.

9 / Desloque a alavanca que se encontra na base do Copo, na direção contrária aos ponteiros do relógio para remover as Lâminas (posição cadeado aberto). Se a Lâmina não se soltar imediatamente, com cuidado, utilizando a toalha, segure a parte superior da Lâmina e retire-a juntamente com o seu anel vedante.

Para voltar a colocar as Lâminas:

10 / Certifique-se que o anel vedante da Lâmina (corte ou mistura) está colocado na mesma. Se este não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.

11 / Coloque a lâmina e desloque a alavanca na direção dos ponteiros do relógio (posição cadeado fechado).

AVISO ⚠

Deverá ter especial cuidado ao remover ou colocar as Lâminas, uma vez que estas são muito afiadas.

Depois de cozinhar, deixe arrefecer as Lâminas antes de lhes mexer.

Para retirar ou colocar as Lâminas no Copo de Mistura segure sempre pela parte superior da Lâmina.

Tome as devidas precauções para evitar que a Lâmina caia acidentalmente.



06 COMO USAR A MÁQUINA DE COZINHAR MULTIFUNÇÕES YÄMMI

AVISO ⚠

A Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi está equipada com dois sensores de segurança que podem ser encontrados na pega e fundo do Copo de Mistura.

Para um uso ótimo da máquina, o Copo de Mistura tem de ser devidamente colocado na Unidade Principal. Caso contrário, a máquina irá detetar um erro e não funcionará.

Certifique-se de que o Copo de Mistura, Lâminas e todos os acessórios estão bem limpos e devidamente montados antes de usar a máquina.

O tempo, a temperatura, a velocidade e as quantidades de confeção encontram-se indicados no Livro de Receitas YÄMMI:

1/ Coloque o Copo de Mistura como indicado no capítulo 5.

2/ Selecione o tempo de confeção.

/ Durante o processo de confeção, a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi fará a contagem decrescente do tempo programado e um som indicará que o tempo terminou.

3/ Selecionar a temperatura de confeção desejada.

4/ Selecionar a velocidade desejada.

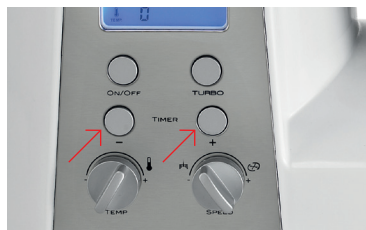
Ao fazer a mistura de massa, nunca utilize uma velocidade baixa de 1 a 4 no início. Misture sempre a massa em velocidades mais elevadas por alguns segundos e, em seguida, coloque a velocidade para 2-3 durante 3 ou 4 minutos. Nunca utilize o Misturador quando amassar a massa. Se as Lâminas ficarem bloqueadas ou o aparelho começar a vibrar demasiado, desligue-o imediatamente para evitar danos.

O Turbo e as velocidades elevadas (7-10) são adequados para operações de curta duração,

1/



2/



3/



4/



pelo que não deve usar estas funções por períodos superiores a 30 segundos de cada vez.

5/ Pressione o botão ON/OFF uma vez para iniciar a operação.

/ O tempo de confecção, temperatura e velocidade podem ser alterados em qualquer momento, sem necessidade de parar a máquina.

5/



AVISO ⚠

/ Se a velocidade das Lâminas do aparelho mostrar sinais de desaceleração, por favor aumente progressivamente para a velocidade que permita que as Lâminas se movam livremente. Se tal não resultar, pare o equipamento e abra a Tampa segundo o procedimento de segurança e desbloqueie a Lâmina em uso recorrendo à Espátula.

/ As velocidades 1, 2 e 3 são para cozinhar (com aquecimento) e misturar ao mesmo tempo. Para maior segurança, a Máquina de Cozinhar Multi-funções Yâmmi não funcionará se a velocidade para misturar e cozinhar for maior do que 3. A função de cozinhar só funcionará quando o nível de velocidade para misturar de 1, 2 ou 3 for programado para além da temperatura e do tempo.

/ Quando utilizar o aparelho em conjunto com a função aquecimento, tenha em atenção que as receitas que contenham ingredientes com elevado grau de açúcar ou com leite poderão deixar uma película de depósito caramelizado (mancha acastanhada) no fundo do Copo de Mistura durante o processo de confecção. Esta película pode ser facilmente removida, após terminar de usar a máquina, se a lavar utilizando a mesma quantidade de vinagre branco e água (no mínimo 300ml), aquecendo o Copo de Mistura e permitindo a sua vaporização durante alguns minutos. Depois, desligue o aparelho e deixe em

descanso durante a noite. De manhã, esfregue com uma esponja e enxague bem.

/ Cuidado a ter na utilização do botão Turbo ao triturar alimentos duros

Quando esmagar cubos de gelo ou moer alimentos duros, selecione o botão de Turbo de forma intercalada, até que o resultado seja o pretendido.

/ Perigo de queimaduras por projeção de comida quente

Quando estiver a confeccionar comida quente nunca use o botão Turbo, altas velocidades ou aumente abruptamente a velocidade.

Abra a Tampa do Copo de Mistura apenas depois de a comida preparada parar de mexer.

Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os transferir diretamente.

/ Perigo de lesão com salpicos quentes

Tenha cuidado com pequenos salpicos de comida quente que possam escapar pela abertura do Copo de Mistura.

Volte o Copo de Medição para a posição bloqueada enquanto confeccionar a velocidades elevadas (6-10) ou quando pressiona o botão Turbo para cortar ou triturar comida, evitando assim que o Copo de Medição ou alimentos saltem ou espirrem para fora do aparelho.

07 COMO USAR A BANDEJA DE VAPOR

1/ Coloque o Copo de Mistura, sem a tampa do copo, na Unidade Principal e adicione 0,5 litros de água.

NOTA: 30 minutos de confeção a vapor requerem 0,5 litros de água. Por cada 15 mins adicionais será necessário juntar 250ml de água extra.

2/ Coloque a Bandeja de Vapor sobre o Copo de Mistura, rode o tabuleiro de baixo na posição dos ponteiros do relógio para a posição bloqueada, de tal forma que a lingueta do tabuleiro de baixo se encaixe na ranhura existente na Unidade Principal, e que o clip existente na parte de trás do tabuleiro encaixe perfeitamente na cavidade da pega do Copo de Mistura. Assegure-se de que estão bem ajustados.

3/ À medida que for enchendo a sua Bandeja de Vapor, coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo no fundo e os alimentos que exigem menos tempo de cozedura em cima. Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo a que o maior número possível de ranhuras fique a descoberto. Dispor os alimentos de uma forma não compacta deverá ser o suficiente para garantir uma distribuição mais homogênea do vapor gerado e consequentemente uma melhor confeção dos alimentos. Se usar as duas bandejas, certifique-se que ficam bem encaixadas entre si. Da mesma forma, certifique que a tampa da Bandeja de Vapor fica bem colocada.

4/ Tape os tabuleiros com a tampa transparente que faz parte da Bandeja de Vapor.

5/ Programe o tempo desejado e a temperatura na função vapor "ST" rodando totalmente o botão de controlo de temperatura.

/ Os ingredientes começam a ser cozinhados quando a água começar a ferver na função Vapor (ST) e o vapor que começar a sair do Copo de Mistura passe pelos tabuleiros da Bandeja de Vapor.



/ Sugere-se que, para evitar que os alimentos como carne, peixe e massas não peguem, unte a(s) bandeja(s) antes de os colocar.

/ Os tempos de cozedura indicados são aproximados, o tempo de cozedura real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes a confeccionar, bem como das preferências de quem está a cozinhar.

6 / Quando os ingredientes estiverem cozinhados:

/ Para abrir a Bandeja de Vapor, incline a tampa para a frente de modo a que o vapor saia pela parte de trás. Preste atenção para deixar que a água da condensação escorra para o interior da Bandeja de Vapor segurando a tampa ao centro em cima da Bandeja de Vapor.

/ De seguida retire e coloque a tampa da Bandeja de Vapor virada ao contrário, sobre a sua superfície de trabalho. Levante a(s) bandeja(s) com os alimentos, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado escorra para o interior da Bandeja de recolha de líquidos.

/ Por fim desbloqueie e retire a bandeja externa de recolha de líquidos. Tenha atenção que deverá manusear esta bandeja com todo o CUIDADO uma vez que os líquidos retidos podem encontrar-se a temperatura elevada e causar ferimentos se entrarem em contacto com a pele.

AVISO

/ Tenha em atenção o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da Bandeja de Vapor.

/ Segure a Bandeja de Vapor apenas pelas pegadas laterais.

/ Nunca utilize a Bandeja de Vapor sem a tampa.

/ Manuseie a tampa da Bandeja de Vapor de modo a evitar que o vapor e/ou líquidos quentes entrem em contacto com a pele.

/ Tenha em atenção que, quando retira a Bandeja de Vapor da base, o vapor quente poderá continuar a sair pelo Copo de Mistura.

/ Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando usar a Bandeja de Vapor e alerte-as para os perigos do vapor.

08 LIMPEZA

/ Antes de utilizar a Máquina de Cozinhar Multifunções Yâmmy pela primeira vez e depois de cada utilização, limpe cuidadosamente o aparelho, os seus componentes e acessórios.

/ Os pontos de contacto que estão na parte inferior do Copo de Mistura deverão estar sempre limpos e secos.

/ Deverá ter sempre especial cuidado ao remover as Lâminas de Corte do Copo de Mistura, uma vez que estas são muito afiadas. Para retirar ou colocar a Lâmina no Copo de Mistura segure sempre pela parte superior da Lâmina ou use um pano. (ver capítulo 5).

/ Todos os componentes e acessórios desta máquina (exceto da unidade principal) podem ser lavados na máquina de lavar loiça. No entanto, é altamente recomendado que não os deixe na máquina de lavar louça por longos períodos de tempo. Coloque as peças de plástico, em especial a Tampa do Copo de Mistura, na prateleira superior da máquina, para não ficarem deformadas devido à exposição a elevadas temperaturas.

/ A Unidade Principal pode ser limpa com um pano humedecido em água. Contudo, utilize o mínimo de água possível, escorrendo bem o pano, para evitar a entrada de humidade no interior do aparelho.

/ Após cada utilização, limpe bem o anel vedante de borracha que se encontra no interior da Tampa.

/ Seque bem todos os componentes e acessórios do Copo de Mistura após cada lavagem.

/ Limpe a cavidade da Unidade Principal com um pano húmido e seque bem.

/ Nunca utilize objetos pontiagudos ou afiados na limpeza, pois poderá danificar as peças de funcionamento ou afetar a segurança do aparelho.

/ A cor de algumas peças e acessórios de plástico pode ficar ligeiramente desbotada. Isso não irá afetar a sua qualidade nem o seu correto funcionamento.

/ Para limpar os alimentos que estiverem agarrados ao Copo de Mistura utilize um agente de limpeza adequado para utensílios em aço inoxidável.

/ Para limpar a Lâmina de Corte e a Lâmina de Mistura segure-as sempre sob água corrente com a Lâmina virada para cima. Para facilitar a limpeza use uma escova ou coloque na máquina de lavar loiça. (ver capítulo 5).

/ Para limpar a Bandeja de Vapor e o Cesto para Cozinhar, lave-os cuidadosamente com água quente e com detergente adequado ou na máquina da loiça. Para limpar use um pano suave e um detergente suave. Evite utilizar objetos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos no material destes acessórios.

/ Se o Copo de Mistura com a Lâmina de Corte ou Lâmina de Mistura, a Tampa e o Copo de Medição estiverem apenas ligeiramente sujos é suficiente executar uma curta operação de limpeza. Para isso coloque 1 litro de água e algumas gotas de detergente adequado no Copo de Mistura, e seleccione a velocidade 5 ou 6. A seguir a esta operação, enxague cuidadosamente com água e, se necessário, use também um pano suave.

/ Alguns alimentos, com alto teor de ácido cítrico, podem provocar manchas. Desta forma, sugere-se que retire o mais rapidamente possível estas substâncias da Tampa, da Espátula, do Cesto para Cozinhar e de todas as peças da Bandeja de Vapor. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo e não afetará a sua qualidade ou o seu correto funcionamento.

AVISO

/ Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza.

/ Não mergulhe a Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi, cabo de alimentação ou ficha dentro de água. Limpe apenas com um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade no seu interior.

Problema	Possível causa	Solução
 Aparelho não funciona	O Copo Misturador está mal colocado.	Volte a colocar o Copo Misturador corretamente até que este símbolo desapareça.
	E3 aparece no visor LCD	Desligue a tomada, deixe o aparelho arrefecer. O funcionamento normal começará logo que o aparelho arrefeça o suficiente.
Ao amassar, o aparelho faz barulho e as Lâminas abrandam ou bloqueiam sob carga.	Lâminas em desaceleração	Ajuste temporariamente para uma velocidade mais elevada durante uns segundos.
	Lâminas bloqueadas.	Desligue a máquina, retire a tampa do copo e desbloqueie as lâminas utilizando a espátula.
Uma marca de queimado aparece quando aquece leite, ou produtos lácteos, ou quando cozinha receitas com elevado conteúdo de açúcar.	As marcas de queimado são comuns aquando da confeção com ingredientes com elevado teor de açúcar ou leite.	1) Aumente a velocidade para 3 e reduza o tempo de confeção. 2) Limpe a máquina seguindo as instruções da pág. 27.
A Tampa não consegue fechar para a posição bloqueada.	O Copo Misturador não está corretamente posicionado ou a Tampa não está corretamente alinhada.	Coloque o Copo de Mistura na Unidade Principal (sem a Tampa) e pressione firmemente para baixo até que a borda do Copo de Mistura assente abaixo do fecho de bloqueio do aparelho. Coloque a Tampa no Copo de Mistura seguindo as instruções de “Colocar a Tampa” no capítulo 05 (página 14).
A sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi não liga.	Tampa incorretamente colocada ou falta de corrente elétrica.	Verifique se o cabo de ligação está corretamente ligado e se a Tampa está corretamente bloqueada de acordo com as instruções.
A sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi não aquece.	Regulação incorreta.	Certifique-se de que o tempo de cozedura e a temperatura foram predefinidos corretamente.
Está a sair fumo da máquina.	O motor está a sobreaquecer.	Verificar o nível máximo de enchimento. Retirar parte da mistura do recipiente. Desligar da tomada e deixar arrefecer. O funcionamento normal começa após a máquina arrefecer.

Problema	Possível causa	Solução
É difícil encaixar a tampa	A tampa utiliza um anel vedante de borracha que garante a estanquicidade durante a utilização da sua YAMMI. Durante as primeiras utilizações pode apresentar uma maior dificuldade de encaixe no copo de mistura.	Esfregar um pouco de óleo de cozinha ou humedecer o anel vedante facilitará a sua colocação. Com a utilização tornar-se-á mais fácil a colocação.
O copo de mistura ou a máquina apresenta manchas de humidade residual.	Todas as máquinas YAMMI são testadas durante o seu fabrico. O copo de mistura é cheio com água e testada a temperatura até à ebulição. Deste processo de controlo qualidade podem resultar em marcas ligeiras, mas perfeitamente seguras para a sua utilização.	Limpar com um pano humedecido de acordo com instruções de limpeza presentes no manual.
Não consegue regular a temperatura na velocidade 4 ou a temperatura volta a zero.	Por questões de segurança na utilização, a regulação de temperatura é apenas possível entre as velocidades 1 a 3.	Regular velocidade entre 1 e 3, para utilizar a YAMMI com a função de aquecimento do copo de mistura.
Derrame de líquido por baixo da máquina.	Colocação incorreta da lâmina ou anel vedante da lâmina danificado.	Verificar se lâmina está corretamente instalada e fixa no copo de mistura de acordo com manual de instruções. Verificar estado do anel vedante da lâmina, se estiver danificado deverá substituir por um novo, bastando dirigir-se a um ponto de assistência YAMMI.
Máquina durante funcionamento normal liberta cheiro a queimado, mas não apresenta qualquer mensagem de erro.	Devido ao processo de fabrico do motor poderá haver a presença de alguns resíduos de óleo no motor. Com o aquecimento normal do motor durante utilização da máquina (pode atingir 100°C) poderá libertar algum odor a óleo queimado ou mesmo algum fumo, devido aos resíduos de óleo.	Ao fim de algumas utilizações (2 a 3) deixará de libertar odor.
Ao fazer receitas de massa está aparecer o erro E3 (sobre aquecimento) frequente-mente.	Excedeu as 500 gramas de farinha.	Retire parte da mistura do copo de mistura. Ajustar quantidades da receita.

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

Inspecione regularmente o seu aparelho e respetivos acessórios incluindo o Copo de Mistura para detetar possíveis danos, uma vez que as peças danificadas podem comprometer a segurança da sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yámmi. Se detetar algum dano, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado.

Homologações



Motor	Potência nominal de 500W Velocidade ajustável do motor de 560 a 21500rpm ($\pm 20\%$) Velocidade ajustável da Lâmina de 130 a 5000rpm ($\pm 20\%$) 10 Velocidades
Alimentação	Apenas para corrente alternada de 230V~50Hz Consumo de potência máximo 1.100W Cabo de ligação com 1,5m de comprimento
Sistema de aquecimento	Consumo elétrico 1.000W
Temperatura	Mínima: 37°C Máxima: 100°C
Corpo da máquina	Material plástico
Copo de Mistura	Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima 2 litros.
Dimensões e peso sem Bandeja de Vapor	Altura 30cm Largura 43cm Profundidade 21cm Peso 5Kg
Bandeja de Vapor	Altura 15cm Largura 41cm Profundidade 27cm Peso 1,3Kg
Acessórios	Cesto de Cozinhar, Bandeja de Vapor, Espátula, Copo de Medição, Misturador, Lâmina de Mistura, Balança, Livro de Receitas e Manual de Instruções.

/ Declaração de conformidade CE

Certificamos que o produto a seguir descrito:

Artigo: Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi

Modelo: SPM-018

SKU: 5105041

Voltagem: 230V~50Hz

Potência do motor: 500W

Marca: Yämmi

Fabricado no ano de 2013

Fabricado na China

Código do Fornecedor: 27967

Está em conformidade com os requisitos das seguintes

Diretivas Europeias:

2006/95/CE "Equipamento Elétrico de Baixa Tensão"

2004/108/CE "Compatibilidade Eletromagnética"

2002/72/CE "Contacto com Géneros Alimentícios"

2011/65/CE "RoHS"

2002/96/CE "REEE"

E as seguintes normas:

EN 60335-1

EN 60335-2-14

EN 60335-2-15

EN 62233

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Importado e Distribuído por:

Modelo Continente Hipermercados, S.A.

Rua João Mendonça, nº 505

Senhora da Hora, Matosinhos

Portugal



/Proteção ambiental

Com o objetivo de proteger o ambiente tentamos reduzir ao máximo o volume das embalagens que se limitam a três materiais de fácil separação: cartão, papel e plástico.

O aparelho é constituído por material reciclável, uma vez desmontado por uma empresa especializada. Siga a legislação local respeitante à reciclagem de todo o material.

Informação para proprietários domésticos pela eliminação ambientalmente responsável de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Como proprietário de um aparelho elétrico ou eletrónico, a lei proíbe-lhe (segundo a Diretiva CEE 2002/96/CE de 27 de janeiro de 2003 relativa a equipamentos elétricos e eletrónicos velhos, bem como segundo as legislações nacionais aplicáveis nos Estados membros da UE em que referida diretiva é transposta) deitar este produto ou os seus componentes elétricos/eletrónicos no lixo doméstico sem separação. Por favor, use os pontos de deposição gratuita indicados para o efeito.



Este símbolo em produtos e/ou em documentos que os acompanhem indica que o equipamento elétrico e eletrónico usado e em fim de vida útil não deve ser colocado nos resíduos domésticos. Para a eliminação, tratamento, recuperação e reciclagem adequados, por favor coloque estes produtos nos pontos de recolha designados, onde serão aceites gratuitamente. A eliminação correta deste produto ajudará a conservar recursos valiosos e a evitar quaisquer potenciais efeitos prejudiciais para a saúde humana e para o ambiente que poderiam, de outra forma, resultar da eliminação e manipulação impróprias dos resíduos.

Contacte, por favor a sua autarquia local para obter informação sobre o respetivo ponto de recolha mais próximo. Nos termos da legislação nacional poderão ser aplicadas sanções pecuniárias pela eliminação incorreta destes resíduos.

NOTA: Informação sobre eliminação noutros países fora da União Europeia: Este símbolo só é válido na União Europeia. Se deseja eliminar este produto, por favor, contacte a sua autarquia local ou revendedor a fim de obter informação sobre o procedimento correto de eliminação.



PÓS-VENDA E GARANTIA

/ Pós-Venda

A Modelo Continente Hipermercados, S.A. concebeu a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi de forma a garantir a máxima fiabilidade. Contudo, se surgir algum problema, ao consultar as instruções indicadas no capítulo 10, poderá conseguir determinar a sua causa e solução.

/ Caso o problema persista, leve a sua Máquina de Cozinhar Multifunções Yämmi ao balcão de informação de qualquer loja CONTINENTE ou ao balcão de serviço pós-venda de qualquer loja WORTEN. A nossa equipa de assistência técnica especializada prestará todo o apoio e assistência necessária para a sua resolução.

AVISO

/ Não abra o aparelho – risco de choque elétrico.

/ Qualquer tentativa de arranjar o aparelho sem contactar os nossos pontos de assistência técnica irá invalidar a garantia.

/ As reparações de aparelhos elétricos deverão ser efetuadas apenas por técnicos especializados, já que, não sendo feitas pelos mesmos, poderão surgir posteriores complicações nos aparelhos.

/ Para evitar perigos desnecessários, caso surjam avarias nos cabos ou noutro tipo de componentes, as reparações devem ser efetuadas nos pontos de assistência técnica especializados, para as quais são necessárias ferramentas apropriadas.

Apoio ao cliente:

808 100 007

Das 8h-24h de 2º feira a domingo

+351 211 583 805

Do estrangeiro

/ Certificado de garantia

Este equipamento possui uma garantia de dois anos em conformidade com a Lei aplicável.

Em caso de avaria ou mau funcionamento deste equipamento, o consumidor goza de todos os direitos que lhe são conferidos pela Lei aplicável, devendo conservar e exibir o respetivo documento comprovativo da compra para acionar a referida garantia.

Ficam excluídos da garantia os equipamentos sujeitos a má utilização, uso indevido e utilização para fins profissionais, bem como quaisquer outras situações legalmente previstas.

Este equipamento destina-se a ser utilizado por consumidores finais, não podendo em circunstância alguma ser feita qualquer utilização profissional do mesmo, sob pena de exclusão da respetiva garantia.

Se este equipamento for modificado de qualquer modo ou utilizado com acessórios não autorizados sem o consentimento da Modelo Continente Hipermercados, S.A., a sua garantia será automaticamente excluída.

A Modelo Continente Hipermercados, S.A. não se responsabiliza pela utilização incorreta desta máquina ou pelo incumprimento, ainda que parcial, de qualquer das instruções constantes do respetivo manual.

Copyright © Modelo Continente Hipermercados, S.A.

Este livro de instruções, incluindo todos os seus conteúdos escritos, desenhos, fotografias e ilustrações, foi desenvolvido e é uma obra única e exclusiva, propriedade da Modelo Continente Hipermercados, S.A., com sede na Rua João Mendonça, nº 505, freguesia da Senhora da Hora, concelho de Matosinhos, Portugal, com o número de pessoa coletiva e de matrícula na Conservatória do Registo Comercial do Porto - 502 011 475, com o capital social de 179.360.000 €. Esta obra/livro de instruções não pode ser utilizada (copiada total ou parcialmente, independentemente do suporte/formato) por terceiros, sem o consentimento prévio por escrito da titular do direito de autor sobre a mesma.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cocinar ahora es
yämmi



Robot de Cocina
Multifunción

SPM-018

ESPAÑOL

ÍNDICE

- 01 / Instrucciones de seguridad importantes **p.36**
- 02 / Conozca su Robot de Cocina Multifunción Yämmi **p.39**
- 03 / Componentes y accesorios Yämmi **p.40**
- 04 / Panel de control **p.46**
- 05 / Preparar el Robot de Cocina Multifunción Yämmi **p.49**
- 06 / Cómo utilizar el Robot de Cocina Multifunción Yämmi **p.51**
- 07 / Cómo utilizar la Bandeja de Vapor **p.54**
- 08 / Limpieza **p.56**
- 09 / Averías - Causa / Solución **p.59**
- 10 / Datos técnicos **p.61**
- 11 / Servicio postventa y garantía **p.64**

01 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA SU SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones aunque esté familiarizado con el equipo. Seguir las indicaciones reduce los riesgos de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones.

Antes de poner este aparato en funcionamiento, se deben adoptar todas las precauciones básicas de seguridad que figuran en el manual de instrucciones, para evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas y lesiones. Es importante leer detenidamente el manual de instrucciones para hacer un buen uso del equipo y comprender las limitaciones y los peligros potenciales asociados.

/ NO SUMERJA el equipo, la toma o el cable de alimentación en agua ni ningún otro líquido. Para limpiarlos utilice únicamente un paño húmedo. No permita que entre agua o humedad en su interior.

/ NO SE RECOMIENDA LA UTILIZACIÓN DEL APARATO POR NIÑOS.

No es aconsejable que los niños utilicen el aparato. Tampoco se recomienda su utilización por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento, a no ser que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o se les haya proporcionado supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y se perciban los riesgos existentes. Los niños no deben manipular el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños

/ Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma antes de limpiarlo o cuando no se utilice. Nunca desconecte el aparato de la toma tirando del cable. No transporte el aparato sujetán-

dolo por el cable. Para desconectarlo, agárrelo del enchufe y tire de la toma

/ No trabaje con el equipo dañado.

/ No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ni que el equipo o el cable estén en contacto con superficies calientes.

/ No utilice el aparato para usos distintos al indicado.

/ Este aparato ha sido diseñado para ser conectado únicamente a la toma eléctrica doméstica estándar (230 V~50 Hz).

/ No intente reparar, desmontar o modificar el equipo.

/ No utilice el aparato en el exterior.

/ El uso de componentes o accesorios no recomendados o suministrados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

/ No introduzca utensilios en el aparato cuando éste se encuentre en funcionamiento.

/ Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

/ No utilice el aparato con un prolongador del cable de alimentación.

/ Guarde el aparato en un lugar seco.

/ No utilice el aparato sobre o cerca de productos inflamables, como manteles, servilletas o cualquier otro material combustible.

/ Utilice este aparato con precaución: algunas superficies pueden calentarse durante e inmedia-

tamente después de la cocción.

/ Evite el contacto con el vapor que sale de la tapa durante y después de la utilización del aparato. Cuando sea necesario, utilice un paño para retirar la Bandeja de Vapor.

/ Si el aparato contiene líquidos calientes, espere hasta que se apague automáticamente o apáguelo manualmente antes de moverlo.

/ No toque los componentes móviles del aparato.

/ Inspeccione regularmente su aparato y los correspondientes accesorios para detectar posibles daños.

/ No utilice el aparato cuando esté vacío.

/ No toque directamente la comida cuando ésta se encuentre dentro del Vaso Mezclador.

/ Asegúrese de que el Vaso Mezclador y la tapa están correctamente colocados antes de poner el equipo en funcionamiento.

/ No retire la tapa antes de que las cuchillas se detengan completamente.

/ No intente bloquear/desactivar el sistema de bloqueo de la tapa.

/ No toque las palas de las cuchillas de corte. Para retirar o colocar la cuchilla en el vaso sujétela siempre por la parte superior.

/ Si las cuchillas se quedan bloqueadas con alimentos, desconecte el aparato antes de retirarlas.

/ Coja el Vaso Mezclador siempre por el asa.

/ No utilice el Vaso Mezclador ni ningún otro componente del equipo en el microondas.

/ No esterilice el recipiente ni ninguna otra parte del aparato en un esterilizador o microondas.

/ Asegúrese de que no llena el Vaso Mezclador por encima del nivel máximo indicado.

/ Cuando cocine ingredientes al vapor, asegúrese de no llenar la Bandeja de Vapor por encima del límite.

/ No conecte el aparato a un temporizador o sistema de control remoto.

/ Compruebe siempre la consistencia de la comida que prepara para su bebé. Asegúrese de que la comida no contiene pedazos grandes.

/ Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico y cumple las normas de seguridad vigentes.

/ Asegúrese siempre de que coloca la Bandeja de Vapor correctamente sobre el Vaso Mezclador.

/ MANTENGA SIEMPRE EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

/ Utilice únicamente la Espátula que se incluye con el aparato para mezclar los alimentos en el Vaso Mezclador. No utilice otros utensilios para mezclar, como cucharas de metal, cucharas de madera, etc. Estos utensilios pueden quedar atrapados en las cuchillas de corte o mezcla y provocar lesiones.

/ Cierre la tapa del Vaso Mezclador antes de introducir la Espátula por su abertura.

/ Mantenga el aparato suficientemente alejado del borde de la superficie de trabajo para evitar que pueda caer al suelo.

/ Cuando utilice el Robot de Cocina Multifunción Yämmi con o sin la Bandeja de Vapor, asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior (armarios, estanterías) y a los lados, con el fin de evitar eventuales daños causados por el vapor.

/ Asegúrese siempre, antes de la colocación, de que la junta de estanqueidad de goma de la Cuchilla de Corte o de la Cuchilla Mezcladora está colocada en la misma. En caso contrario, la comida que esté cocinando puede escurrirse hacia el interior de la máquina y dañarla.

/ Utilice el aparato únicamente con corriente alterna y con una toma eléctrica debidamente instalada por un técnico y/o establecimiento acreditado a tal efecto. El voltaje y la frecuencia de la corriente eléctrica deben corresponder a

los datos que figuran en la placa de características del aparato (fijada en la parte inferior del mismo).

/ El aparato sólo debe ser reparado por un técnico especializado. Esto también se aplica para todos los daños que se produzcan en el cable de conexión, que sólo puede ser sustituido por el servicio postventa. Los trabajos de reparación incorrectamente realizados o una manipulación inadecuada pueden conllevar graves riesgos para el usuario.

/ Este producto no ha sido diseñado para usos distintos al especificado en el presente manual.

/ Coloque el Robot de Cocina Multifunción Yämmi sobre una superficie limpia, sólida, nivelada y que no se pueda calentar, procurando que no se deslice.

/ Si no va a utilizar su Robot de Cocina Multifunción Yämmi durante un largo período, desconéctelo de la toma de corriente, al igual que lo hace con la mayoría de los electrodomésticos.

/ Asegúrese de que la abertura de ventilación que se encuentra en la parte posterior del aparato está siempre libre de grasa, restos de alimentos o residuos semejantes, y que no está cubierta ni obstruida; de lo contrario se podrían producir daños en el aparato.

/ Apague el aparato y desconecte de la alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes que se mueven en uso.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA FUTURAS CONSULTAS.**

02 CONOZCA SU ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN YÄMMI

Vaso Medidor
(Se encuentra dentro de una
placa de poliestireno)

Tapa

Cuchilla de Corte
de acero inoxidable

Panel de Control

Vaso Mezclador 2 L

Unidad Principal



Cesta



Bandeja de Vapor



Mezclador



Espátula



Cuchilla Mezcladora
(sin afilar)



Balanza

NOTA: Antes de utilizar por vez primera el Robot de Cocina Multifunción Yämmi, asegúrese de que contiene todas las piezas y accesorios indicados.

03 COMPONENTES Y ACCESORIOS YÄMMI

1 e 2 / Vaso Mezclador

El Vaso Mezclador del Robot de Cocina Yämmi posee una capacidad máxima de 2 litros. En la parte interior y exterior del Vaso Mezclador existen marcas que indican el nivel de llenado, correspondiendo cada marca a 0,5 litros.

ADVERTENCIA ⚠

Para garantizar una utilización segura, no supere el límite máximo de capacidad del Vaso Mezclador.

Para evitar derrames y salpicaduras tenga especial cuidado al retirar el recipiente de la unidad central.

En niveles de alta velocidad y cuando utilice la función Turbo, se debe colocar el Vaso Medidor.

No caliente el Vaso Mezclador cuando se encuentre vacío.

3 / Tapa

El Robot de Cocina Multifunción Yämmi únicamente funciona con la tapa correctamente colocada. El símbolo del Vaso Mezclador “ “ aparecerá en el visor indicando que el Vaso Mezclador no está debidamente cerrado.

Antes de colocar la tapa, asegúrese siempre de que la junta de estanqueidad de goma está correctamente colocada. Para ello, coloque la tapa con la parte interior girada hacia arriba sobre su superficie de trabajo y encaje la junta de estanqueidad en la tapa, ejerciendo presión en toda la superficie de la junta. La junta de estanqueidad evita que los líquidos y los alimentos que desee cocinar puedan salir del Vaso Mezclador.

Al limpiar la tapa, limpie cuidadosamente la junta de estanqueidad por separado.

1/



2/



Capacidad máxima del Vaso Mezclador

3/



ADVERTENCIA ⚠

Utilice el aparato sólo si la junta de estanqueidad de goma de la tapa está limpia y correctamente instalada. Examine la junta de estanqueidad regularmente para detectar posibles daños. En caso de que existan daños o derrames, sustitúyala inmediatamente.

En caso de que existieran daños o derrames, sustituya inmediatamente la junta de estanqueidad.

4 / Vaso Medidor

El Vaso Medidor es muy versátil y permite que la utilización del Robot de Cocina Multifunción Yämmi sea muy sencilla, sin necesidad de detenerlo cuando se encuentra en marcha:

/ Para añadir ingredientes al Vaso Mezclador con la tapa cerrada, a través del orificio de ésta,

/ Para mantener la temperatura de elaboración.

/ Como Vaso Medidor de 100 ml de capacidad.

Para fijar el Vaso Medidor basta girarlo una vez colocado en la tapa boca abajo.

4/



ADVERTENCIA ⚠

Cuando utilice velocidades altas o la función Turbo, coloque el Vaso Medidor con la boca girada hacia abajo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hacia la posición de bloqueo.

No cubra la tapa del Vaso Mezclador con servilletas u objetos similares.

5 / Cesta para cocinar

Para una máxima funcionalidad del Robot de Cocina Multifunción Yämmi, éste viene equipado con una Cesta para cocinar, que está colocada en el interior del Vaso Mezclador y es ideal para:

/ Filtrar zumos de fruta y verdura. Basta colocar la cesta en el interior del Vaso Mezclador y utilizarla como un filtro para separar la pulpa del

5/



zumo. Cuando proceda al filtrado utilice la Espátula para sujetar la cesta.

/ Comida delicada. Las albóndigas o buñuelos de pescado que no pueden prepararse directamente en el Vaso Mezclador, deben colocarse dentro de la cesta para ser cocinados.

/ Para cocinar guarniciones como por ejemplo: pasta, arroz, etc.

6 / Bandeja de Vapor

La Bandeja de Vapor es perfecta para cocinar carne, pescado y verduras al vapor. Este accesorio se compone de cuatro partes. La primera es una bandeja externa para recoger los líquidos procedentes de la elaboración.

Una segunda y tercera bandeja se utilizan para colocar los alimentos y cocinar en su interior. La cuarta parte es la tapa de la Bandeja de Vapor.

La segunda y tercera bandejas se pueden utilizar al mismo tiempo para cocinar diferentes alimentos o grandes cantidades del mismo alimento. Puede utilizar sólo la bandeja más profunda para cocinar grandes cantidades del mismo alimento.

6/



ADVERTENCIA ⚠

Este accesorio no debe utilizarse en el microondas, horno u otros aparatos de cocina.

Se debe tener especial cuidado al utilizar la Bandeja de Vapor, ya que puede contener vapor o agua caliente.

Si la tapa de la Bandeja de Vapor no se coloca correctamente, el vapor generado se escapará y los alimentos no se cocinarán adecuadamente.

No utilice la Bandeja de Vapor sin haber colocado correctamente su tapa.

7/

7 / Cuchillas

/ Cuchilla de Corte: un extremo de la cara de la cuchilla es afilado, adecuado para las funciones de mezclar, cortar, picar y moler.



/Cuchilla Mezcladora: los cantos de la cuchilla no están afilados (sin corte), están destinados a mezclar alimentos delicados o amasar.

ADVERTENCIA ⚠

La Cuchilla de Corte se debe manipular con gran precaución para evitar lesiones, ya que el canto de corte es afilado.

Lave y seque inmediatamente las cuchillas, nunca las deje sumergidas en agua.

8/ Colocación de la Junta de Estanqueidad

/Asegúrese de que la junta de estanqueidad de la cuchilla está insertada y ajustada al giro de la cuchilla. Si no se coloca esta junta de estanqueidad, los alimentos que vaya a elaborar o mezclar pueden derramarse del aparato y dañarlo.

Cuando utilice el Robot de Cocina Multifunción Yämmi, asegúrese de que la junta de estanqueidad de la tapa está limpia y correctamente instalada. Examine esta junta regularmente para detectar posibles daños.



ADVERTENCIA ⚠

Para su seguridad, en caso de que se produzcan daños o fugas, sustituya inmediatamente la junta de estanqueidad.

9 / Mezclador

Puesto que algunas recetas requieren una velocidad suave o lenta, como las cremas, sopas, Chantilly, etc., el Robot de Cocina Multifunción Yämmi dispone de un Mezclador, especialmente diseñado para este tipo de elaboraciones.

El Mezclador está colocado en la parte superior de las cuchillas y funciona con las velocidades 1, 2, 3 y 4. Para retirarlo, sujete firmemente la parte superior y tire de él girándolo en ambos sentidos.

No utilice el Mezclador con la función Turbo.

9/



ADVERTENCIA ⚠

No superar la velocidad 4 cuando esté colocado el Mezclador.

Para evitar que las cuchillas se bloqueen, no utilice el Mezclador cuando esté amasando.

No incorpore ingredientes que por su consistencia y dimensiones puedan dañar o bloquear el Mezclador cuando éste está puesto o en movimiento.

Active el selector de velocidad sólo cuando haya bloqueado el Mezclador correctamente.

No seleccione una velocidad superior a 4 cuando el Mezclador esté colocado.

No utilice la Espátula cuando el Mezclador esté colocado.

10 e 11 / Espátula

Utilice este accesorio para mezclar los ingredientes o retirar la Cesta de Cocinar.

Durante el funcionamiento del Robot de Cocina Multifunción Yämmi, coloque la Espátula a través de la abertura de la tapa. El disco protector de seguridad garantizará que la Espátula no quede atrapada en la cuchilla. Esto significa que puede utilizar la Espátula para cocinar, escurrir o cortar los alimentos.

Para retirar la cesta ponga la Espátula en la ranura de la propia cesta para cocinar/escurrir, y levántela. La Espátula se puede retirar en cualquier momento.

10/



11/



ADVERTENCIA ⚠

No ponga la Espátula en el interior del Vaso Mezclador cuando las cuchillas se encuentren en movimiento.

Al utilizar la Espátula para raspar o retirar los alimentos del recipiente, hágalo únicamente en el sentido de las agujas del reloj. Las cuchillas afiladas dañarían la Espátula si se utiliza en sentido contrario al de las agujas del reloj.

12 / Balanza

Utilice la balanza para pesar las cantidades indicadas en el recetario.

Para cualquier información acerca de la utilización de la balanza, consulte el Manual de Instrucciones de la balanza Yämmi adjunto a la misma.

12/



04 PANEL DE CONTROL



/ Piloto indicador de funcionamiento

WCuando el Robot de Cocina Multifunción Yämmi está conectado a la fuente de alimentación, se enciende un piloto rojo indicador de funcionamiento situado en la parte superior del panel de control. Permanecerá encendido hasta que el aparato se desconecte de la corriente eléctrica. Una señal sonora confirmará que el aparato está preparado para ser utilizado. Todas las funciones que aparecen en el visor LCD, tales como tiempo, velocidad y temperatura, indicarán el valor cero. (ver Figura 1).



Figura 1

/ Botones del temporizador

Los botones del temporizador se utilizan para programar el tiempo de elaboración y/o preparación de los ingredientes por un máximo de 60 minutos. El Robot de Cocina Multifunción Yämmi puede programarse en minutos con un intervalo de 1 segundo para el primer minuto, y a partir del primer minuto con intervalos de 30 segundos. A partir del décimo minuto con intervalos de 1 minuto.

El tiempo se puede aumentar pulsando el botón "+", o reducir pulsando el botón "-". El Robot de Cocina Multifunción Yämmi cuenta el tiempo de forma decreciente y, en caso necesario, se puede modificar el tiempo inicial de la función seleccionada. Para que la máquina comience a funcionar es necesario programar el tiempo deseado de la operación.

El tiempo seleccionado aparece en la parte superior del visor con el símbolo de un reloj y el tiempo de la función. (ver Figura 2).



Figura 2

/ Botón ON/OFF

Este botón se utiliza para poner en marcha el Robot de Cocina Multifunción Yämmi, tras haber seleccionado el tiempo, la velocidad y la temperatura. Cuando está encendido ("ON"), la luz indicadora de funcionamiento pasa del color rojo al azul, y el aparato comienza a realizar la tarea programada. Para desconectar o poner el aparato en pausa, basta con pulsar nuevamente este botón.

/ Botón Turbo

Esta función se utiliza para mezclar y cortar los ingredientes a una velocidad muy elevada, manteniendo el botón pulsado durante el tiempo necesario, normalmente de 3 a 4 segundos. **Atención:** al utilizar esta función, los elementos pueden ser expulsados o saltar, por ello se recomienda colocar el Vaso Medidor bloqueando el orificio de la tapa del Vaso Mezclador. No utilice el Mezclador para esta función.

NOTA: Como medida de seguridad, la función TURBO sólo está disponible después de presionar el botón ON / OFF.

/ Temperatura

El Robot de Cocina Multifunción Yämmi tiene un intervalo de temperatura de un mínimo de 37°C y un máximo de 100° C, (37°C, 50°C, 60°C, 70°C 80°C, 90°C, 100°C) y Con una configuración de vapor (ST) que puede programarse con el control de temperatura "TEMP".

La función ST está destinada únicamente para cocinar al vapor, y se debe utilizar con el accesorio Bandeja de Vapor.



La temperatura se puede aumentar o seleccionar girando este botón en el sentido de las agujas del reloj, y reducir girándolo en el sentido opuesto. La temperatura seleccionada aparecerá en el visor y una señal sonora indicará que el Robot de Cocina Multifunción Yämmi ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Este innovador aparato posee una tecnología de película de calentamiento, situada en la base del Vaso Mezclador, que permite que el aparato alcance rápidamente la temperatura deseada. La temperatura seleccionada se muestra en el visor mediante el símbolo de temperatura (Ver Figura 3)

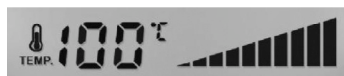


Figura 3

NOTA: Al preparar los alimentos a una temperatura superior a 60° C, se recomienda especialmente que no utilice el Turbo o las velocidades más altas (5-10). También debe tener cuidado al tocar el Vaso Mezclador y el Vaso Medidor.

/ Programación de la velocidad

El Robot de Cocina Multifunción Yämmi cuenta con 10 velocidades, para cocinar, cortar, triturar, mezclar, emulsionar, amasar y cocinar al vapor, que se controlan mediante el botón de velocidad.

La velocidad seleccionada se muestra en el visor mediante el símbolo de velocidad y va de 1 a 10 (ver Figura 4.)



Figura 4

En caso de que se seleccione en primer lugar una velocidad superior a 3, y a continuación se regule la temperatura, por razones de seguridad, la temperatura permanecerá en cero aunque gire el botón. No obstante, durante el funcionamiento, si vuelve a seleccionar una velocidad más baja de 1-3, y si la posición del botón de la temperatura estuviera por ejemplo en 50°C, el aparato calentará automáticamente a esa temperatura seleccionada u otra que se haya seleccionado mediante el botón de la temperatura.

Si selecciona primero la temperatura deseada y a continuación la velocidad, ésta se mantendrá, si selecciona una velocidad entre 1-3. No obstante, por razones de seguridad, si aumenta la velocidad a una superior a 3, la temperatura volverá a cero “0”.

/ Mensajes en el visor



Vaso/Tapa del Vaso Mezclador mal colocado/a

El Vaso Mezclador del Robot de Cocina Multifunción Yämmi cuenta con dos sensores de seguridad en la tapa y la base del Vaso Mezclador. Cuando el vaso está mal colocado o la tapa está abierta o incorrectamente cerrada, este símbolo de aviso aparece en el visor.



Alcanzada la temperatura programada

Suena una señal, y este símbolo parpadea en el visor durante algunos segundos para indicar que el Robot de Cocina Multifunción Yämmi ha alcanzado la temperatura seleccionada.



Símbolo de la función del Mezclador

El símbolo para mezclas cremosas “” aparece en el visor cuando se seleccionan las velocidades 1, 2, 3 y 4. La utilización del accesorio Mezclador para mezclas cremosas es opcional y puede variar según el tipo de receta.

05 PREPARAR EL ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN YÄMMI

/ Colocar el Vaso Mezclador

Asegúrese de que las cuchillas están correctamente colocadas dentro del Vaso Mezclador.

1/ Coloque el Vaso Mezclador en la unidad central (sin la tapa).

2/ Presione firmemente hacia abajo hasta que el borde del Vaso Mezclador asiente en el bloqueo del aparato.



ADVERTENCIA ⚠

La tapa no encaja en su lugar si el Vaso Mezclador no está correctamente colocado.

/ Colocar la tapa

3/ Coloque la tapa diagonalmente en la parte superior del Vaso Mezclador.

4/ Presione la tapa hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj, de manera que la lengüeta situada bajo la tapa encaje en la ranura de la unidad central.

5/ El clip existente en la parte trasera de la tapa encaja perfectamente en la cavidad del asa del Vaso Mezclador.



ADVERTENCIA ⚠

El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad entre la tapa y la unidad principal. El Robot de Cocina Multifunción Yämmi sólo funciona si la tapa está correctamente cerrada.

Peligro de quemaduras por proyección de alimentos. No intente forzar la apertura de la tapa del Vaso Mezclador.

Antes de abrir la tapa, espere a que el movimiento del Robot de Cocina Multifunción Yämmi se estabilice, al igual que todo su contenido, antes de retirar la tapa para evitar salpicaduras.

/ Montaje de las cuchillas

6 / Las cuchillas se pueden retirar fácilmente para la limpieza y el mantenimiento de la máquina.

7 / En primer lugar coloque una servilleta en el interior del Vaso Mezclador permitiendo que la cuchilla, una vez suelta, caiga sobre ella.

8 / Ponga el Vaso Mezclador en posición vertical, boca abajo.

9 / Gire la palanca que se encuentra en la base del Vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirar las cuchillas. (posición candado abierto). Si la cuchilla no se suelta inmediatamente, con mucha precaución y utilizando un paño, sujete la parte superior de la cuchilla y retírela con su junta de estanqueidad.

Para volver a colocar las cuchillas:

10 / Asegúrese de que la junta de estanqueidad de la cuchilla (corte o mezcla) está colocada en la misma. En caso contrario, la comida que esté manipulando o cocinando podría escurrirse hacia el interior de la máquina y dañarla.

11 / gire la palanca en el sentido de las agujas del reloj (posición candado cerrado).

ADVERTENCIA ⚠

Deberá tener especial cuidado al retirar o colocar las cuchillas, ya que éstas son muy afiladas.

Después de cocinar, deje que se enfríen las cuchillas antes de manipularlas.

Para retirar o colocar las cuchillas en el Vaso Mezclador sujételas siempre por la parte superior.

Adopte las debidas precauciones para evitar que la cuchilla caiga accidentalmente.

6 /



7 /



8 /



9 /



10 /



11 /



06 CÓMO UTILIZAR EL ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN YÄMMI

ADVERTENCIA ⚠

El Robot de Cocina Multifunción Yämmi está equipado con dos sensores de seguridad que se encuentran en el asa y en el fondo del Vaso Mezclador.

Para un uso óptimo del robot, el Vaso Mezclador debe colocarse correctamente en la unidad central. En caso contrario, la máquina detectará un error y no funcionará.

Asegúrese de que el Vaso Mezclador, las cuchillas y todos los accesorios están perfectamente limpios antes de usar el robot.

El tiempo, la temperatura, la velocidad y la cantidad de producto de confitería se muestran en el libro de cocina.

1/ Coloque el Vaso Mezclador tal como se indica en el capítulo 5.

2/ Seleccione el tiempo de elaboración.

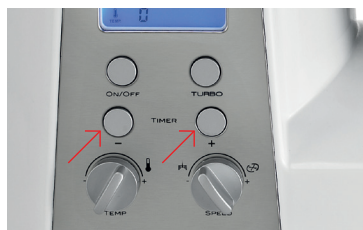
/ Durante el proceso de elaboración, el Robot de Cocina Multifunción Yämmi contará de forma decreciente el tiempo programado y emitirá un sonido indicando su finalización.

3/ Seleccionar la temperatura de elaboración deseada.

4/ Seleccionar la velocidad deseada.

Cuando realice mezclas de pasta, nunca utilice las velocidades bajas de 1 a 4 al principio. Mezcle siempre la pasta a velocidades más elevadas durante algunos segundos y a continuación ponga la velocidad en 2-3 durante 3 ó 4 minutos. Nunca utilice el Mezclador durante la fase de amasado. Si las cuchillas se quedan bloqueadas o el aparato comienza a vibrar demasiado, apáguelo inmediatamente para evitar daños.

El Turbo y las velocidades elevadas (7-10) son adecuados para operaciones de corta duración, por lo que no debe utilizar estas funciones durante períodos superiores a 30 segundos cada vez.



5/ Pulse el botón ON/OFF una vez para iniciar la operación. **5/**

/ El tiempo de elaboración, la temperatura y la velocidad se pueden modificar en cualquier momento sin necesidad de detener la máquina.

ADVERTENCIA ⚠

/ Si la velocidad de las cuchillas del aparato muestra señales de desaceleración o se bloquean, aumente progresivamente hacia una velocidad que permita que las cuchillas se muevan libremente. Si eso no diera resultado, detenga el equipo, abra la tapa según el procedimiento de seguridad y utilice la Espátula para desbloquear la cuchilla que se está utilizando.

/ Las velocidades 1, 2 y 3 están destinadas a cocinar (calentamiento) y mezclar al mismo tiempo. Para mayor seguridad, el Robot de Cocina Multifunción Yämmi no funcionará si la velocidad para mezclar y cocinar es superior a 3. La función de cocinar sólo se activará cuando se programe el nivel de velocidad para mezclar de 1, 2 ó 3 además de la temperatura y el tiempo.

/ Cuando utilice el aparato con la función de calentamiento, tenga en cuenta que las recetas que contengan ingredientes con un elevado grado de azúcar o con leche, pueden dejar una película de depósito caramelizado (mancha marrón) en el fondo del Vaso Mezclador durante el proceso de elaboración. Esta película se puede retirar fácilmente cuando termine de utilizar la máquina, lavándola con vinagre blanco y agua en la misma proporción (mínimo 300 ml), calentando el Vaso Mezclador y permitiendo su evaporación durante algunos minutos. A continuación apague el aparato y deje que repose durante toda la noche. A la mañana siguiente fríéguelo con una esponja y aclárelo bien.



/ Tenga precaución al utilizar el botón turbo a la hora de triturar alimentos duros.

Cuando triture cubitos de hielo o muela alimentos duros, seleccione el botón de Turbo de forma intermitente.

/ Riesgo de quemaduras por proyección de comida caliente

Cuando elabore comidas calientes, no utilice el botón Turbo, altas velocidades ni aumente la velocidad bruscamente.

Abra la tapa del Vaso Mezclador sólo cuando se haya detenido la mezcla de la comida preparada.

/ Riesgo de lesiones por salpicaduras calientes

Tenga precaución con las pequeñas salpicaduras de comida caliente que puedan escaparse por la abertura del Vaso Mezclador.

Ponga el Vaso Medidor en la posición bloqueada cuando cocine a velocidades elevadas (6-10) o cuando pulse el botón Turbo para cortar o triturar comida, evitando así que el Vaso Medidor o los alimentos salten o sean expulsados hacia afuera.

/ Deje enfriar los ingredientes calientes antes de transferirlos directamente.

07 CÓMO UTILIZAR LA BANDEJA DE VAPOR

1 / Coloque el Vaso Mezclador, sin la tapa, en su sitio en la unidad central y añada 0,5 litros de agua.

NOTA: 30 minutos de cocción al vapor requieren 0,5 litros de agua. Por cada 15 minutos adicionales es necesario añadir 250 ml de agua extra.

2 / Coloque la Bandeja de Vapor sobre el Vaso Mezclador, gire la base inferior en el sentido de las agujas del reloj hacia la posición de bloqueo, de manera que la lengüeta de la base inferior encaje en la ranura de la unidad central, y el clip de la parte posterior de la base encaje perfectamente en la cavidad del asa del Vaso Mezclador. Asegúrese de que están bien ajustados.

3 / A medida que vaya llenando su Bandeja de Vapor, coloque los alimentos que exigen más tiempo de cocción en el fondo, y los que exigen menos tiempo en la parte superior. Los alimentos siempre deben colocarse de modo que queden al descubierto el mayor número posible de ranuras. Si dispusiera los alimentos de forma no compacta, deberá ser el suficiente para garantizar una distribución más homogénea del vapor generado y por consiguiente, una mejor elaboración de los alimentos. Si utiliza las dos bandejas, asegúrese de que quedan bien encajadas entre sí. Asimismo, asegúrese de que la tapa de la Bandeja de Vapor queda bien colocada.

4 / Tape las bases con la tapa transparente que forma parte de la Bandeja de Vapor.

5 / Programe el tiempo deseado y la temperatura en la función vapor "ST" girando completamente el botón de control de temperatura.

/ Los ingredientes comienzan a cocinarse cuando el agua empieza a hervir en la función Vapor (ST) y el vapor que comienza a salir del Vaso Mezclador pasa por las bases de la Bandeja de Vapor.

/ Para evitar que se peguen los alimentos como carne, pescado y pasta, se recomienda untar con aceite la(s) bandeja(s) antes de colocarlos.

/ Los tiempos de cocción que se indican son aproximativos, el tiempo de cocción real depende de la calidad, la consistencia y el tamaño



de los ingredientes a elaborar, así como de las preferencias de la persona que los cocina.

6 / Cuando los ingredientes estén cocinados:

/ Para abrir la Bandeja de Vapor, incline la tapa hacia el frente de manera que el vapor salga por la parte posterior. Procure dejar que el agua de condensación se escurra hacia el interior de la Bandeja de Vapor, sujetando la tapa por el centro y encima de la Bandeja de Vapor.

/ A continuación retire y coloque la tapa de la Bandeja de Vapor girada en dirección opuesta, sobre su superficie de trabajo. Levante la(s) bandeja(s) con los alimentos, y espere algunos segundos para que el líquido acumulado se escurra hacia el interior de la Bandeja de recogida de líquidos.

/ Finalmente desbloquee y retire la bandeja externa de recogida de líquidos. Manipule esta bandeja con el mayor cuidado posible, puesto que los líquidos que contiene pueden encontrarse a una temperatura elevada y causar lesiones si entran en contacto con la piel.

ADVERTENCIA

/ Preste atención al vapor que escapa por las aberturas laterales y superiores de la Bandeja de Vapor.

/ Sujete siempre la Bandeja de Vapor sólo por las asas laterales.

/ No utilice la Bandeja de Vapor sin la tapa.

/ Cuando manipule la tapa de la Bandeja de Vapor tenga precaución para evitar que el vapor y/o los líquidos calientes entren en contacto con la piel.

/ Tenga siempre en cuenta que, al retirar la Bandeja de Vapor de la base, el vapor caliente puede seguir saliendo del Vaso Mezclador.

/ Mantenga los niños alejados del aparato cuando utilice la Bandeja de Vapor y adviértalos sobre los peligros del vapor.

08 LIMPIEZA

/ Antes de utilizar el Robot de Cocina Multifunción Yámmi por vez primera y después de cada uso, limpie cuidadosamente el aparato, sus componentes y accesorios.

/ Los puntos de contacto que se encuentran en la parte inferior del Vaso Mezclador deben estar siempre limpios y secos.

/ Se debe tener especial cuidado al retirar las cuchillas de corte del Vaso Mezclador, puesto que son muy afiladas. Para retirarlas o colocarlas sujételas siempre por su parte superior o utilice un paño. (véase el capítulo 5)

/ Todos los componentes accesorios de esta máquina (excepto la Unidad Principal) se pueden lavar en el lavavajillas. Se recomienda especialmente no dejarlos dentro del lavavajillas durante largos períodos. Coloque las piezas de plástico, especialmente la tapa del Vaso Mezclador, en el estante superior de la máquina, para que no se deformen debido a la exposición a las altas temperaturas.

/ La unidad principal se puede limpiar con un paño humedecido en agua. No obstante, utilice la mínima cantidad de agua posible, escurriendo bien el paño, para evitar la entrada de humedad en el interior del aparato.

/ Después de cada uso, limpie cuidadosamente la junta de estanqueidad de goma que se encuentra en el interior de la tapa.

/ Seque correctamente todos los componentes y accesorios del Vaso Mezclador tras cada lavado.

/ Limpie la cavidad de la unidad central con un paño húmedo y séquela bien.

/ No utilice objetos punzantes o afilados para la limpieza, podrían dañar las piezas o afectar a la seguridad del aparato.

/ El color de algunas piezas y accesorios de plástico puede quedar ligeramente desvaído, sin embargo eso no afecta a su calidad ni a su correcto funcionamiento.

/ Para limpiar alimentos adheridos al Vaso Mezclador utilice un producto de limpieza adecuado para utensilios de acero inoxidable.

/ Para limpiar la Cuchilla de Corte y la Cuchilla Mezcladora, póngalas siempre bajo agua corriente con la cuchilla orientada hacia arriba. Para facilitar la limpieza utilice un cepillo o métalas en el lavavajillas.

/ Para limpiar la Bandeja de Vapor y la Cesta para cocinar, lávelas cuidadosamente con agua caliente y un detergente adecuado o en el lavavajillas. Para limpiarlas utilice un paño y un detergente suave. No utilice objetos afilados ni estropajos metálicos, pueden dañar el material de estos accesorios. (véase el capítulo 5)

/ Algunas piezas de plástico pueden decolorarse ligeramente. Esto no afecta a su salud ni a su correcto funcionamiento.

/ Si el Vaso Mezclador con la Cuchilla de Corte o la Cuchilla Mezcladora, la tapa y el Vaso Medidor sólo están ligeramente sucios, será suficiente una limpieza superficial. Para ello coloque aproximadamente 1 litro de agua y algunas gotas de detergente adecuado en el Vaso Mezclador, y seleccione la velocidad 5 ó 6. A continuación aclare con abundante agua y, en caso necesario, utilice también un paño suave.

/ Algunos alimentos con alto contenido de ácido cítrico pueden provocar manchas, por ello se recomienda que retire lo más rápidamente posible esta sustancia de la Tapa, de la Espátula, de la Cesta para cocinar y de todas las piezas de la Bandeja de Vapor. Las manchas residuales desaparecen con el tiempo y no afectan a su calidad ni a su correcto funcionamiento.

ADVERTENCIA

/ Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de proceder a su limpieza.

/ No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el Robot de Cocina Multifunción Yämmi, el cable de alimentación o el enchufe. Límpielo solamente con un paño húmedo. No permita que entre agua o suciedad en su interior.

Problema	Posible causa	Solución
 El aparato no funciona	El Vaso Mezclador está mal colocado	Vuelva a colocar el Vaso Mezclador correctamente hasta que desaparezca este símbolo..
	Aparece en el visor LCD E3 aparece en el visor LCD	El motor se ha sobrecalentado
Al amasar, el aparato hace ruido y la cuchillas ablandan o bloquean bajo la carga.	Cuchillas en desacele-ración	Desconecte la toma, deje que el aparato se enfríe. El funcionamiento normal comenzará cuando el aparato se haya enfriado lo suficiente.
	Cuchillas bloqueadas	Ajuste temporalmente a una velocidad más elevada durante unos segundos.
Una marca de quemado aparece cuando se calienta leche o productos lácteos, o cuando cocina recetas con un elevado contenido de azúcar.	Las marcas de quemado son comunes cuando se cocina con ingredientes con elevado contenido de azúcar o leche.	Desenchufe la máquina, retire la tapa de la copa y desbloquear las cuchillas utilizando la espátula.
No se puede cerrar la tapa hasta la posición de bloqueo.	El Vaso Mezclador no está correctamente colocado o la tapa no está correctamente alineada.	1) Aumente la velocidad a 3 y reduzca el tiempo de elaboración. 2) Limpie la máquina según las instrucciones de la pág. 57
Su Robot de Cocina Multifunción Yämmi no se pone en marcha.	Tapa incorrectamente colocada o falta de corriente eléctrica.	Coloque el Vaso Mezclador en la unidad central (sin la tapa) y presione fuertemente hacia abajo hasta que el borde del Vaso Mezclador asiente en el bloqueo del aparato. Coloque la tapa en el Vaso Mezclador según las instrucciones “colocar la tapa” del capítulo 05 (página 44).
Su Robot de Cocina Multifunción Yämmi no calienta.	Regulación incorrecta.	Compruebe si el cable de conexión está correctamente conectado y si la tapa está correctamente bloqueada.
Sale humo de la máquina.	El motor se está sobrecalentando.	Asegúrese de que el tiempo de cocción y la temperatura han sido establecidos correctamente.
		Compruebe el nivel máximo de llenado. Retire una parte de la mezcla del vaso mezclador. Desconecte el aparato de la toma eléctrica y deje que se enfríe.

Problema	Posible causa	Solución
Es difícil colocar la tapa	La tapa se utiliza una junta de estanqueidad de goma que asegura la hermeticidad durante la utilización de su YAMMI. Durante los primeros usos puede presentar una mayor dificultad de su montaje en el recipiente de mezcla.	Frotar un poco de aceite de cocina o humedecer la junta de estanqueidad de goma facilitará su colocación.
El vaso mezclador o la máquina tiene manchas de humedad residual.	Todas las máquinas YAMMI son testadas durante su fabricación. El vaso mezclador se llena con agua y se prueba a temperaturas de hasta ebullición. Este proceso de control de calidad puede dar lugar a marcas ligeras pero perfectamente seguras para el uso del vaso mezclador.	Limpie con un paño húmedo de acuerdo con las instrucciones de limpieza en el manual.
No se puede ajustar la temperatura de la velocidad 4 o la temperatura vuelve a cero.	Para la seguridad en el uso, el control de la temperatura es posible sólo entre las velocidades 1-3.	Regular la velocidad entre 1 y 3 para el uso de la su YAMMI con la función de calefacción del Vaso Mezclador.
Vierta de líquido debajo de la máquina.	Colocación incorrecta de la cuchilla o la junta de estanqueidad de la cuchilla esta dañada.	Verifique que la cuchilla esté correctamente instalada y fija en el Vaso Mezclador según las instrucciones. Comprobar el estado del anillo de estanqueidad de la cuchilla, si está dañado deberá reemplazar por uno nuevo, sólo tiene que ir a un punto servicio YAMMI.
La máquina durante el funcionamiento normal libera olor a quemado, pero no da ningún mensaje de error.	Debido al proceso de fabricación del motor podrían existir algunos residuos de oleo en el motor. Con el calentamiento del motor durante el uso normal de la máquina (hasta 100 ° C) puede liberar algo de olor a oleo quemado o incluso un poco de humo debido a los residuos de oleo.	Después de varios usos (2 a 3) dejara de liberar odor.
A menudo, al hacer recetas de masa se visualiza el error E3 (sobrecalentamiento).	Superó 500 gramos de harina.	Retire la parte de la mezcla del Vaso Mezclador. Ajuste la cantidad de la receta.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Inspeccione regularmente su aparato y los correspondientes accesorios, incluyendo el Vaso Mezclador, para detectar posibles daños, ya que las piezas dañadas pueden comprometer la seguridad de su Robot de Cocina Multifunción Yämmi. Si detecta algún daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con un técnico autorizado.

10 DATOS TÉCNICOS

Homologaciones



Motor	Potencia nominal de 500 W Motor de Velocidad ajustable de 560 a 21.500 rpm ($\pm 20\%$) Velocidad ajustable de la Cuchilla de 130 a 5.000 rpm ($\pm 20\%$) 10 velocidades
Alimentación	Sólo para corriente alterna de 230 V ~ 50 Hz Consumo de potencia máximo 1.100 W Cables de conexión de 1,5 m de longitud
Sistema de calentamiento	Consumo eléctrico 1.000 W
Temperatura	Mínima: 37° C Máxima: 100° C
Cuerpo de la máquina	Material plástico
Vaso Mezclador	Acero inoxidable, con sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrado. Capacidad máxima 2 litros.
Dimensiones y peso sin la Bandeja de Vapor	Altura 30 cm Ancho 43 cm Profundidad 21 cm Peso 5 Kg
Bandeja de Vapor	Altura 15 cm Ancho 41 cm Profundidad 27 cm Peso 1,3 Kg
Accesorios	Cesta para Cocinar, Bandeja de Vapor, Espátula, Vaso Medidor, Mezclador, Cuchilla Mezcladora, Balanza, Recetario y Manual de Instrucciones.

/ Declaración de conformidad CE

Certificamos que el producto cuya descripción figura a continuación:

Artículo: Robot de Cocina Multifunción Yämmi

Modelo: SPM-018

SKU: 5105041

Voltaje: 230V~ 50Hz

Potencia del motor: 500W

Marca: Yämmi

Fabricado en el año 2013

Fabricado en China

Código del proveedor: 27967

Es conforme a los requisitos de las siguientes Directivas Europeas:

2006/95/CE "Equipamiento Eléctrico de Baja Tensión"

2004/108/CE "Compatibilidad Electromagnética"

2002/72/CE "Contacto con Productos Alimenticios"

2011/65/CE "RoHS"

2002/96/CE "REEE"

y la siguientes normas armonizadas:

EN 60335-1

EN 60335-2-14

EN 60335-2-15

EN 62233

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Importado y distribuido por:

Modelo Continente Hipermercados, S.A.,

Rua João Mendonça, nº 505,

Senhora da Hora, Matosinhos,

Portugal



/Protección medioambiental

Con el objetivo de proteger el medioambiente, intentamos reducir al máximo el volumen de los embalajes, que se limitan a tres materiales de fácil separación: cartón, papel y plástico.

El aparato está compuesto por material reciclable, una vez desmontado por una empresa especializada. Cumpla la legislación local relativa al reciclaje de todo el material.

Información para propietarios domésticos sobre eliminación ambientalmente responsable de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (REEE). Como propietario de un aparato eléctrico o electrónico, la Ley le prohíbe (según la Directiva CEE 2002/96/CE de 27 de enero de 2003 relativa a equipos eléctricos y electrónicos viejos, así como según las legislaciones nacionales aplicables en los Estados miembros de la UE en los que la citada directiva ha sido transpuesta) depositar este producto o sus componentes eléctricos/electrónicos junto con los residuos domésticos sin separación. Le rogamos que utilice los puntos de depósito gratuitos indicados a tal efecto.



Este símbolo en los productos y/o los documentos que los acompañen indica que el equipo eléctrico o electrónico utilizado no debe ser eliminado junto con los residuos domésticos al final de su vida útil. Para la eliminación, el tratamiento, la recuperación y el reciclaje adecuados, deposite estos productos en los puntos de recogida designados, donde se aceptarán gratuitamente. La correcta eliminación de este producto ayudará a conservar recursos valiosos y evitar los potenciales efectos perjudiciales para la salud humana y para el medioambiente que, en caso contrario, podrían derivarse de la eliminación y manipulación impropias de los residuos.

Póngase en contacto con su ayuntamiento local para obtener información sobre el punto de recogida más próximo. De acuerdo a la legislación nacional, se podrán aplicar sanciones pecuniarias por la eliminación incorrecta de estos residuos.

NOTA: Información sobre la eliminación en países que no forman parte de la Unión Europea. Este símbolo únicamente es válido en la Unión Europea. Si desea eliminar este producto, rogamos que se ponga en contacto con su ayuntamiento local o su distribuidor, ellos le proporcionarán la información sobre el procedimiento correcto de eliminación.



SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA

/ Postventa

Modelo Continente Hipermercado, S.A. ha diseñado su Robot de Cocina Multifunción Yämmi, garantizando la máxima fiabilidad. No obstante, si surgiera algún problema, consulte las instrucciones que figuran en el capítulo 10, podrá determinar su causa y su solución.

/ En caso de que el problema persista, lleve su Robot de Cocina Multifunción Yämmi a un mostrador de posventa de cualquier tienda CONTINENTE o WORTEN. Nuestro equipo de asistencia técnica especializada prestará todo el soporte y la asistencia necesaria para resolver su problema.

ADVERTENCIA ⚠

/ No abra el aparato – Riesgo de descarga eléctrica.

/ Los intentos de arreglar el aparato sin ponerse en contacto con nuestros puntos de asistencia técnica invalidan la garantía.

/ Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas únicamente por técnicos especializados, en caso contrario pueden surgir posteriores complicaciones en los aparatos.

/ Para evitar riesgos innecesarios, en caso de que se produzcan averías en los cables o en otro tipo de componentes, las reparaciones deben ser realizadas en los puntos de asistencia técnica especializados, ya que estas reparaciones deben realizarse con las herramientas apropiadas.

/ Certificado de garantía

Este equipo posee una garantía de dos años de conformidad con la legislación aplicable.

En caso de avería o mal funcionamiento de este equipo, el consumidor goza de todos los derechos que le otorga la legislación aplicable, debiendo conservar y exhibir el correspondiente documento acreditativo de la compra para hacer valer la mencionada garantía.

Quedan excluidos de la garantía los equipos sometidos a una mala utilización, un uso indebido y utilización para fines profesionales, así como cualquier otra situación legalmente prevista.

Este equipo está destinado a ser utilizado por consumidores finales, sin que en ningún caso pueda hacerse un uso profesional del mismo, so pena de exclusión de la correspondiente garantía.

Si este equipo se modifica de cualquier modo o se utiliza con accesorios autorizados sin el consentimiento de Modelo Continente Hipermercados, S.A., su garantía quedará automáticamente invalidada.

Modelo Continente Hipermercados, S.A. no se responsabiliza del uso incorrecto de esta máquina o del incumplimiento, incluso parcial, de las instrucciones que figuran en el correspondiente manual.

Servicio al cliente:

902 02 66 20

De las 8h-24h de lunes a domingo

Copyright © Modelo Continente Hipermercados, S.A.

El presente Manual de Instrucciones, incluyendo todos sus textos, dibujos, fotografías e ilustraciones, ha sido elaborado y es una obra única y exclusiva, propiedad de Modelo Continente Hipermercados, SA, con domicilio social en Rua João Mendonça, nº 505, parroquia de Senhora da Hora, concejo de Matosinhos, Portugal, con el número de persona jurídica y de inscripción en el Registro Mercantil de Oporto 502 011 475, con un capital social de 179.360.000 €. Esta obra/manual de instrucciones no puede ser utilizada (copiada total o parcialmente, independientemente del soporte /formato) por terceros, sin el consentimiento previo y por escrito del titular del derecho de autor sobre la misma.



yämmi

Modelo Continente Hipermercados, S.A.
Rua João Mendonça, nº 505
Senhora da Hora, Matosinhos
Portugal